

COOP-JOSO News Letter

2020年9月1回号 発行/常総生協広報C

2020年度活動テーマ案「JOSO食材でかんたん・うちごはん ～食卓から笑顔あふれる未来へ～」

もうすぐ新米！

宮城県のお米生産者 黒澤さんから近況のお手紙が届きました。



常総生協の組合員の皆様、職員の皆様、いつも本当に感謝しております。年に一度の生協まつり以外は会う場面がありませんでしたので、このような便りで勘弁してください。

今年の宮城の天候ですが、今のところまずまずだと思います。長梅雨で日照不足という状況の中にありますが、まもなく暑い8月になろうとしております。稲の立場からすると、少し中休みをしてこれから本番となる出稲、開花、登熟へと元気に頑張ってくれると思います。

当地域は九州・西日本そして山形最上地方のような大きな被害もなく、今心配なのは台風だけです。多少ご注文が来ても十分に対応できるようにしておりますので、安心して黒澤米を食べてください。

テレビ・新聞では連日新型コロナウイルスの報道で、大変な世の中になってしまったもの考える毎日です。こんなご時世ですので黒澤さんのところはどうですか？と色々な方々から聞かれます。答えはいつも安定していますという返事です。

「何も変化がなく、安く定する」これが安定という意味です。説明を付け加えますが、昨年までは「安定」という言葉は死語だったはずですが、いかにいつもの「通常通り」が有難いのか、そんな日常に感謝せざる得ません。

冬の間、土づくり、3月～4月の育苗、5月には定植、6～7月に水管理、中耕、除草、9月に稲刈り・収穫という1年のサイクル、お天道様を相手に米づくりする百姓にとって、コロナと関わるヒマがないのが実情です。それが幸せなのかも知れません。

常総生協さんへのお手紙を作成にあたり、日々変化のない生活を今更ながら省りみつつ、改めて「ありがたいです」と申し上げて結びとします。



令和2年 7月30日 黒澤重雄 伸嘉

除草は一石三鳥!? (宮城・黒澤さん)

黒澤さんは農薬や化学肥料に頼らず親子二人三脚でお米作りをしています。特徴としては、何と言っても資材を外から持ち込まないということ。現在は土づくりも ほぼ完了しているので新たな肥料の投入はありませんが、ここに至るまでには、自身の田んぼから出たもみ殻、米ぬか、雑草などを使った堆肥づくりを長年にわたって取り組んでいました。黒澤さんの土づくりは、滋賀県にある酵素の世界社が提唱している、島本微生物農法で学んだ堆肥づくりが基礎になっています。しっかりと発酵させた堆肥を田んぼに投入し、微生物が棲む層を豊かにするために、ごくごく浅く耕うんするという方法で、トロトロ層と呼ばれる最良の状態がつくられています。

■ 100haもの面積を除草…どうやって??

黒澤さんは高齢化・担い手不足などで放作地になった田んぼも積極的に米作りをおこなっております。今やその面積は100ha(100m×100mの田んぼが100枚!!)と涌谷町でも有数の大規模農家です。ではこれだけの面積をどうやって除草しているのか。単純な質問を黒澤さんに投げかけてみると、一冊の写真集を渡されました。それがこちら。高さ20cmにもなる写真の中身は…→



細かい除草記録が写真で保存されておりました。↓



左から6月→7月→8月と稲が生長している事が分かります。田植え後、6月より1区画**10回除草作業をしています**。田植えや稲刈りはその時だけスタッフを増員しますが、除草作業は基本伸嘉さんの仕事。一番左の写真のように、水田が波打っています。時速は人が速足で歩くほど早く、そうしないと除草が間に合わないとの事。8月の段階では人が入れないほど稲が伸びてきますが(写真一番右)、それでも除草をおこないます。

「単に除草だけでなく、土を起こすことで稲が根を張ろうと強くなり、また田んぼの中も酸素が保たれて健康に育つんだ」と黒澤さんが言うように、まさに一石三鳥の仕事です。除草機も地元の機械メーカーとタッグを組んで黒澤さんがオリジナル開発したものです。この技術を学ぼうと、今でも全国各地から黒澤さんの元へ問合せや見学の要望があるとの事です。一般的には、無農薬で栽培すると収穫量が減ると言われますが、こういった努力の甲斐あって黒澤さんは慣行栽培と同等の収穫量を上げることが出来ています。



お友達紹介
キャンペーン!!

組合員さんに3,000円分
クーポン券プレゼント♪

おともだちにプレゼント

夏のボンゴレ・ロツソセット

2020年9月30日お申し込み分まで

紹介いただいた組合員さんも、新しく加入されたお友達にも、嬉しい特典がいっぱい!

2020.7-9紹介キャンペーン動画



(組合員からの紹介で加入した方へ)

＼紹介加入者限定の「ボンゴレ・ロツソセット商品」(通常1,400円相当)をプレゼント／

※レシピ動画はコチラ→

(紹介者特典)

＼3,000円分相当の常総生協利用クーポン券をプレゼント／

- クーポン券のご利用方法
- 1枚1000円に相当し、注文書提出時に添付していただくと商品代金から清算致します。
- 出資金への振替もできます。
- 有効期限をご確認の上、供給担当までお渡しください。
- 月末発行の請求書にて処理させていただきます。
- ※戸頭店での店舗利用にはご利用できません。ご了承ください。

ご紹介ありがとうクーポン
3,000円分プレゼント!



○常総生協は手作り応援!

手早くできて経済的、愛情たっぷり、しかも中身の分かる手作り料理は家族の健康にも、子どもたちの食育にもおすすめしたい。「キムチ作りや」「手前味噌作り」「ランチ会」も好評!

○地域が元気になれる活動をしています!

利用することで、地域を元気にする活動です。添加物に頼らない商品や、地元産の商品を買う、食べる、使い続けることが、安心安全な商品の普及・開発、地域・国内の食糧自給率向上につながります。この循環によって、食の安全安心をお届けできる常総生協を目指しています。

○親戚や友人に「食」の大切さを知ってもらいたい・・・

組合員皆さんの「わたしのお気に入り伝えたいから・・・」の声を教えてください。
「いつまでも健康で元気に過ごしたい」
「残留農薬が心配だけど、よく分らない」
「子どもたちには安心して安全なものを食べさせたい」
そんな方に教えてあげたい・・・

常総生協紹介受付フォーム



★SNSへ投稿、メールでの仲間づくりも大歓迎です★

こちらのWEBページのリンクをもとに「お友達紹介キャンペーン」をLINE、facebook、ツイッターなどのSNSへの投稿での紹介も大歓迎です♪